



MASONE MANNU

PETRIZZA

Vermentino di Gallura D.O.C.G.



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Masone Mannu, Località Su Canale, Monti (SS)

TERRENO

Sabbie granitiche

UVE

Vermentino 100%, allevate a Guyot, densità di 4000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette nella prima metà di settembre. Resa media: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi di affinamento sulle fecce fini e 1 mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Eleganti profumi floreali e fruttati arricchiti da note agrumate

SAPORE

Fresco e fruttato con retrogusto di mandorla

GASTRONOMIA

Perfetto aperitivo sardo. Ottimo in abbinamento ad antipasti e primi a base di pesce e crostacei. Servire a 10-12° C.